

ACEITAÇÃO E PREFERÊNCIA DE DERIVADOS LÁCTEOS POR ESTUDANTES DA UNIVIÇOSA/ESUV (MG)¹

Cíntia da Cunha Abreu², Jéssica Pires Ávila Rasmini², Isabela de Castro Oliveira², Kelly Cristine de Sousa Pontes³, Adriano França da Cunha³

Resumo: *O consumo de produtos lácteos vem aumentando consideravelmente, o que estimula a elaboração de grande variedade de novos produtos. Dessa forma, os consumidores, muitas vezes, têm dificuldades na escolha e discernimento dos mesmos. Objetivou-se, com este trabalho, avaliar a aceitação e preferência entre leites UAT e pasteurizado integrais, entre bebida láctea fermentada e iogurte, e entre queijos Minas Padrão de duas marcas distintas comercializadas em Viçosa-MG por 64 estudantes da UNIVIÇOSA/ESUV. Os dados obtidos foram comparados pelo teste de Fisher à 5% de significância. Os resultados encontrados revelaram que leites UAT e pasteurizado integrais foram igualmente aceitos pelos estudantes, porém, o UAT foi 2,92 vezes mais preferido. O iogurte foi 4,18 vezes mais aceito e 3,57 vezes mais preferido que a bebida láctea. Já o queijo de uma marca foi 3,92 aceito e 2,44 vezes mais preferido que o queijo de outra marca por estudantes da UNIVIÇOSA/ESUV.*

Palavras chave: *Afetivo, estudantes, leite, sensorial*

Introdução

O leite é considerado um dos alimentos mais completos em termos nutricionais, sendo fundamental para dieta humana (LEITE JÚNIOR et al., 2000). Entretanto, especialmente na indústria de laticínios, tem sido observado um aumento expressivo do lançamento de novos produtos, incluindo leites fluidos de diferentes marcas, iogurtes, bebidas lácteas, manteigas, leites desidratados e diversos tipos de queijos.

¹Trabalho realizado em aulas práticas na UNIVIÇOSA/ESUV

²Graduandos em Medicina Veterinária – UNIVIÇOSA/ESUV. E-mail: cintiac.abreu@hotmail.com, jessicarasmini92@bol.com.br, isabelacastrooliveira@gmail.com

³Professores do curso de Medicina Veterinária – UNIVIÇOSA/ESUV. E-mail: adrianofcunha@hotmail.com.br, kellycpontes@yahoo.com.br

Em razão da diversidade de derivados lácteos, os consumidores em geral têm dificuldade de distinguir tais produtos, fato que acontece com o iogurte e bebida láctea fermentada. Diante da gôndola do supermercado, muitas vezes, os consumidores acabam adquirindo bebida láctea fermentada achando se tratar de iogurte, produto de maior valor agregado, em razão do menor preço da bebida láctea. O principal critério por adquirir um alimento é, muitas vezes, o preço em vez da qualidade nutritiva ou sensorial do produto, o que acontece no caso de queijos.

Culturalmente, em cidades do interior, o leite cru é amplamente consumido sob risco microbiológico por ser considerado “forte” e nutritivo. Já o leite UAT (Ultra Alta Temperatura) sofre preconceito por parte da população, além de ter alto preço. O leite pasteurizado, produto com segurança microbiológica, muitas vezes tem preferência dos consumidores em relação ao UAT, pois apresenta sabor mais próximo do leite fresco em razão das temperaturas mais brandas de tratamento térmico (SANTOS, 2007).

O setor lácteo é importante gerador de empregos, renda e tributos. Entretanto, estas oportunidades são garantidas por meio da aceitação do consumidor final, sendo importante a compreensão, determinação e avaliação das características sensoriais destes produtos. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação e preferência de estudantes do curso de Medicina Veterinária da UNIVIÇOSA/ESUV por alguns derivados lácteos comercializados em Viçosa (MG).

Materiais e Métodos

Amostras de leites UAT e pasteurizado integrais; bebida láctea fermentada e iogurte (ambos de sabor morango); e queijos Minas Padrão de duas marcas distintas foram os produtos adquiridos no comércio varejista da cidade de Viçosa (MG) e enviadas sob refrigeração para UNIVIÇOSA/ESUV (MG). Os produtos escolhidos foram mantidos sob refrigeração até o início da análise sensorial, quando foram manipulados de acordo com normas rigorosas de higiene e boas práticas de manipulação.

Durante aulas práticas do curso de Medicina Veterinária, as amostras de leite foram identificadas com números de três dígitos aleatórios e servidas

à 64 estudantes considerados provadores não treinados. Primeiramente, as amostras de leite UAT e pasteurizado foram oferecidas aos estudantes em copos descartáveis (50 mL), contendo 25 mL de cada amostra. Em seguida, o mesmo foi feito com as amostras de iogurte e bebida láctea. Os queijos de duas marcas diferentes (A e B) foram oferecidos em pratos plásticos descartáveis contendo 25 gramas do produto de cada marca.

Após o preparo e oferecimento das amostras aos estudantes, realizou-se o teste sensorial afetivo, com o qual se verificou a aceitação e preferência dos estudantes por meio de uma ficha de avaliação. Os dados obtidos foram submetidos à análise de frequência por meio do teste de Fisher à 5% de significância, utilizando o software Stata 12.0.

Resultados e Discussões

Não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre a aceitação de leites UAT e pasteurizado (Tabela 1). No entanto, houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre tais produtos no teste de preferência. O leite UAT foi 2,92 vezes mais preferido que o leite pasteurizado.

Tabela 1. Aceitação e preferência de leites integrais UAT e pasteurizado por estudantes da UNIVIÇOSA/ESUV (MG)

Teste	Opção	UAT	Past.	P	RR	ICRR	OR	ICOR
Aceitação	Sim	43	40	0,71	1,07	0,83-1,39	1,23	0,59-2,54
	Não	21	24					
Preferência	Sim	38	13	< 0,01*	2,92	1,78-4,80	8,54	3,51-20,82
	Não	13	38					

RR = Risco Relativo; ICRR = Intervalo de Confiança do Risco Relativo; OR = Odds Ratio; ICOR = Intervalo de Confiança da Odds Ratio. *Associação significativa entre amostras de leites e análise afetiva pelo teste de Fisher à 5% de significância.

Dentre os alimentos de origem animal de maior consumo destaca-se o leite e, em particular, o leite UAT, tendo em vista a sua praticidade de conservação, de uso e seu longo período de vida comercial. No que diz

respeito à sua qualidade, a duplicidade de tratamento térmico (pasteurização e processo UAT) aplicada ao produto, devido à má qualidade da matéria-prima, atua desfavoravelmente sobre as propriedades físico-químicas responsáveis pela manutenção do equilíbrio físico do leite (PRATA, 1998).

A maior preferência do leite UAT pode estar relacionada às características organolépticas. O leite pasteurizado possui maior quantidade de bactérias sobreviventes ao tratamento térmico, o que aumenta o risco do produto ter sabor mais ácido, devido à fermentação da lactose à ácido láctico pelos microrganismos. Além disto, o sabor tende a ser mais rançoso, devido à quebra da ligação dupla dos ácidos graxos insaturados pela luz, oxigênio e microrganismos (ORDÓÑEZ, 2005).

Na análise sensorial envolvendo iogurte e bebida láctea fermentada, houve diferença significativa ($p < 0,05$) tanto para o teste de aceitação quanto para preferência (Tabela 2). O iogurte foi 4,18 vezes mais aceito e 3,57 vezes mais preferido que a bebida láctea. Segundo Ott *et al.* (2000), as características sensoriais desempenham papel importante na aceitação do produto pelo consumidor. Iogurte apresenta frágil mas distinguível flavor, influenciado por diferentes fatores como a viscosidade, presença de compostos não voláteis e aroma, diferentemente da bebida láctea que possui menor viscosidade e um sabor menos marcante.

Tabela 2. Aceitação e preferência de iogurte e bebida láctea fermentada por estudantes da UNIVIÇOSA/ESUV (MG)

Teste	Opção	Iogurte	Bebida	P	RR	ICRR	OR	ICOR
Aceitação	Sim	55	40	< 0,01*	4,18	2,27-7,70	12,51	5,20-30,08
	Não	9	24					
Preferência	Sim	50	13	< 0,01*	3,57	2,21-5,77	12,75	5,52-29,50
	Não	14	50					

RR = Risco Relativo; ICRR = Intervalo de Confiança do Risco Relativo; OR = Odds Ratio; ICOR = Intervalo de Confiança da Odds Ratio. * Associação significativa entre amostras de iogurte e bebida láctea com a análise afetiva pelo teste de Fisher à 5% de significância.

Tanto para o teste de aceitação quanto para o teste de preferência, houve

diferença significativa ($p < 0,05$) entre as amostras de queijo Minas Padrão A e B (Tabela 3). O queijo A foi 3,92 vezes mais aceito e 2,44 vezes mais preferido que o queijo B. Essa variação pode estar associada à falta de padronização durante a fabricação do produto, como por exemplo a utilização de leite ácido ou com composição físico química diferente, falhas no processamento da matéria-prima ou no tratamento térmico utilizado e adição de bicarbonato de sódio na massa (ALMEIDA, 2008).

Tabela 3. Aceitação e preferência de queijos Minas Padrão de marcas diferentes por estudantes da UNIVIÇOSA/ESUV (MG)

Teste	Opção	Queijo A	Queijo B	P	RR	ICRR	OR	ICOR
Aceitação	Sim	56	26	< 0,01*	3,92	2,07-7,50	10,23	4,19-24,00
	Não	8	38					
Preferência	Sim	44	18	< 0,01*	2,44	1,60-3,72	5,97	2,75-12,98
	Não	18	44					

RR = Risco Relativo; ICRR = Intervalo de Confiança do Risco Relativo; OR = Odds Ratio; ICOR = Intervalo de Confiança da Odds Ratio. *Associação significativa entre amostras de queijos e análise afetiva pelo teste de Fisher à 5% de significância.

Conclusões

Os leites integrais UAT e pasteurizado são igualmente aceitos por estudantes da UNIVIÇOSA/EUV (MG), mas o leite UAT é mais preferido em relação ao pasteurizado. O iogurte e queijo Minas Padrão de uma marca foram mais aceitos e preferidos que bebida láctea fermentada e queijo Minas Padrão de outra marca, respectivamente.

Referências Bibliográficas

ALMEIDA, A.P.N. **Efeito do pH na qualidade do queijo de manteiga**. 52f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos), Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2008.

LEITE JÚNIOR, A.F.S.; TORRANO, A.D.M.; GELLI, D.S. Qualidade microbiológica do leite tipo C pasteurizado, comercializado em João Pessoa, Paraíba. **Revista Higiene Alimentar**, v.14, n.74, p.45-49, 2000.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 280p.

OTT, A.; HUGI, A.; BAUMGARTNER, M.; CHAINTREAU, A. Sensory investigation of flavor perception: mutual influence of volatiles and acidity. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v.48, p.441-450, 2000.

PRATA, L.F. Leite UHT: solução ou problema? Uma análise da situação. **Revista Higiene Alimentar**, v.12, n.54, p.10-15, 1998.

SANTOS, R.C. Sabor do leite brasileiro merece reparos. **Jornal da Unicamp**, p.9, 2007.